



## Barolo DOCG

Ceretto

Charmant ausbalancierter Bio-Barolo

### **Beschreibung:**

Im Piemont ist biologischer Weinbau noch eine Seltenheit. Ceretto legt grossen Wert auf umweltschonende Praktiken und hat mit dem Jahrgang 2017 die Biozertifizierung erhalten. Das in einer wunderschönen Arena angelegte Weingut ist ein wahres Bijou. Besucher sind herzlich willkommen.

### **Aromenprofil:**

Rubinrot mit granatroten Akzenten, aufgehellter Rand. Gereifte Pflaumen, rote Kirschen und einige Unterholznoten in der sanft parfümierten Nase, dahinter auch balsamische Noten, etwas Menthol und Milkschokolade. Sehr weicher Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken und sehr harmonischen Nebbiolo-Frucht, die Tiefe und Aromatik gleichermassen offenbart, viel rote Frucht und dazu passend eine saftige Frische, weiche Gerbstoffe; ein Finale, das eine sehr gute Lagerfähigkeit verspricht.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Barolo

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2034

**Rebsorte(n):** 100% Nebbiolo

**Artikelnummer:** 1053317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Ceretto

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien  |
| <b>Ratings:</b>       | Score 19/20, James Suckling 94/100   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Nebbiolo  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2034   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%  |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |